

# 体にやさしい、おいしい健康

ヒグチ園がおすすめする調味料

## 注目商品 甘酒

### 飲む点滴

#### 赤米甘酒

食欲のない時、栄養補給に



国内産のもち赤米を使用し、今までにないサラッとした飲みやすい口当たりが特長の甘酒を作りました。健康飲料と言われている甘酒は、食欲のない夏場や栄養補給におすすめ。

砂糖を加えず、自然の力で生まれた優しい甘さ。夏は冷やして、冬はホットでお召し上がりください。

¥840 (税別)

## ※化学調味料無添加

八種の素材の持つうまみを凝縮しただしです。コクのある美味しいだしを作りました。

### おふくろの卵焼き ¥380 (税別)

簡単に美味しい卵焼きができます。他のもだし醤油としてお料理にも万能です。



温泉と海水を原料に自然の力が塩を生む



### 長崎「小浜温泉」 「塩の宝石」

100g (粗塩・普通)

漬物、たっぷり使えるお徳用!!

¥500 (税別)

1kg (粗塩)

¥1,300 (税別)

美味しいお塩を使うだけでこんなに素材の味が引き立つ!塩だけで美味しい!!



150年の歴史

福岡・博多醤油屋「タケシゲ醤油」

### ごちそうごま

¥390 (税別)

テレビや新聞、雑誌で話題!

## 博多ニワカそうす

そのままでもまぜても、おいしい!

手持ちの調味料をまぜて味がガラリ!と七変化する  
不思議なお醤油、博多ニワカそうす!

万能たれ 1ℓ 時短 和洋中

色々なそうすに変身!

お得! 飲食店様御使用 レシピついています

### 博多ニワカそうすレシピ ほんの一部をご紹介します!

+肉汁+ケチャップ=

ハンバーグソース



+酒で煮た魚=

煮魚



+ケチャップ+豆板醤=

エビチリ



にわかソース 200ml ¥560 / 1ℓ ¥1,700

使いだすと...「時短料理にかかせません」「混ぜるだけ!!やめられない」

飲食店様御使用

## 橙ポン酢

360ml ¥560 (税別)

しょうゆ、天然橙酢、だし等を秘伝の比率で調合したプロ御用達のぽん酢です。橙酢はこだわりの地元・糸島産。たっぷり20%以上も使用しています。どうぞ濃厚な味わいをお楽しみください

### 鶏手羽と卵の橙ポン酢漬け



1. ゆで卵を作る。2. 鶏手羽を電子レンジで3分半~4分温め、蒸す。3. ビニール袋にゆで卵、鶏手羽、「橙ポン酢を適量」30分漬込んだら出来上がり!

超簡単♪漬けこむだけ!!